Über uns:

BUHL Personal ist seit über 30 Jahren die führende Adresse für Personal in Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Hingabe zur Dienstleistung und unser Streben nach Exzellenz haben uns in diesem Bereich zur Nummer 1 gemacht. Diese Werte vertreten wir ebenfalls im kaufmännischen und gewerblichen Bereich, wo unser Personal mit Leidenschaft und Professionalität im Einsatz ist. Unsere Kunden schätzen unsere Zuverlässigkeit und unseren Teamgeist. Als fairer Arbeitgeber fördern wir eine Arbeitskultur, die auf Vertrauen und gegenseitigem Respekt basiert. BUHL Personal ist Teil der BUHL Gruppe, deren Zukunft durch die Charlotte und Hermann Buhl-Stiftung gestützt wird.

Koch / Köchin - (w/m/d) – Chef de Partie – Fine-Dining-Airline-Catering

(1296)

Standort: München-Flughafen Anstellungsart(en): Festanstellung Vollzeit Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Genuss-Held – First-Class-Rocker – Gourmet-Magier – (w/m/d)!

Sie suchen eine neue Herausforderung und möchten in einem professionellen Team arbeiten? Dann unterstützen Sie unseren namhaften Kunden, einen renommierten Airline-Caterer und den erfahrenen Betreiber der First Class-, Premium- und Business Lounges am Flughafen München, als erfahrener Koch / Köchin (w/m/d) und Chef de Partie.

Ihre Aufgaben:

- Verstärkung des erstklassigen Küchen-Teams unseres Kunden
- Mitwirkung bei der Gestaltung & Umsetzung hochwertiger Fine-Dining-Konzepte für First- & Business Class
- Sicherstellung des hohen kulinarischen Niveaus durch Verkostung, Qualitätskontrolle & sorgfältiger Umsetzung
- Unterstützung des reibungslosen Produktionsablaufes durch Anleitung & Schulung des Teams am First-Class-Posten
- Umsetzung & Dokumentation der Richtlinien des HACCP-Konzeptes
- Professionelle Zusammenarbeit mit der Küchenleitung (Sterne-Köche)

Ihr Profil:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch bzw. Köchin (w/m/d)
- Erfahrung in der Sterne- oder Fine-Dining-Gastronomie
- Sehr gutes Verständnis für Premiumprodukte, moderne Anrichtetechniken & internationale Küche
- Idealerweise ZÜP-geprüft (Zuverlässigkeitsüberprüfung nach §7 Luftsicherheitsgesetz)
- Handwerkliches Geschick & Kreativität
- Gepflegtes Äußeres & gute Umgangsformen
- Verantwortungsvolle & strukturierte Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit & Teamfähigkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort & Schrift (min. B2) sowie gute Englischkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Einen attraktiven, abwechslungsreichen & sicheren Arbeitsplatz in Vollzeit in einem spannenden & internationalen Umfeld
- Ein nettes Team, eine kollegiale Arbeitsatmosphäre & Spaß bei der Arbeit
- Erfahrene, verlässliche & fachlich versierte Disponentinnen & Disponenten
- Ein faires & pünktliches Gehalt
- Gewissenhafte Einarbeitung durch unseren Kunden vor Ort
- Hochwertige & preisgünstige Kantine
- Parkmöglichkeiten direkt am Arbeitsplatz
- Umfangreiche Zusatzleistungen möglich: Zuschüsse zu Fahrtkosten oder Monatsticket, Vergünstigungen in einem Fitness-Club, Weiterbildungen & vermögenswirksame Leistungen, Urlaubs- & Weihnachtsgeld
- Corporate Benefits: Mitarbeiterrabatte bis zu 70 % bei über 600 Marken-Shops
- Langfristiger Einsatz mit optionaler Übernahme durch unseren Kunden

Ihre Zukunft beginnt heute!

Bewerben Sie sich jetzt! Unser Niederlassungs-Team freut sich bereits auf Sie!

BUHL Personal GmbH - Niederlassung München

Adresse:
Kistlerhofstraße 168
81379 München
Deutschland

Kontaktdaten:
Herr Martin Gular
+49 89 1787680 0
bewerbung-muenchen.personal@buhl-gruppe.de
www.buhl-personal.de

Branche:
Personaldienstleistung
Betriebsart:
Arbeitnehmerüberlassung/Gastgewerbe

Abteilung(en): Gastronomie, Küche

Art(en) des Personalbedarfs: Fachkraft

Impressum